

国産鶏肉の普及啓発の取組み について

(一社) 日本食鳥協会
令和7年9月18日

補助事業で取り組むもの

1. 国産食肉等新規需要創出事業について

- ALICの補助事業として、単年度ごとに実施している事業。
令和6年度は、①訴求ポイントの科学的検証と②国内の販路拡大の2テーマを実施した。
- ①については、国産鶏肉の栄養機能性成分を分析し、その機能・効果等を検証する事業で、過去にイミダゾールジペプチドの成果がある。ただし6年度は諸般の事情によりこの項目は実施できなかった。
- ②については、新たな商品価値に即した国産鶏肉の国内販路を開拓するため、食料産業動向調査、若者のチキン等食料品へのニーズ・トレンド実態調査を行った。
また、若い世代の食生活に対応した商品開発を狙い、大学生と食鳥産業界のコラボ企画として「U-22チキンプロジェクト」を実施した。

U-22チキンプロジェクト

- 大学生（文系）から、固定観念や業界の常識を脱した、国産鶏肉を食材として使った新商品レシピを出しもらう。
- これらのレシピについて、食鳥産業界から助言や評価を行い、試作品として提出できるレシピを選別・順位付けする。
- 全国食肉学校の講師による試作品の完成を見て、試食懇談会を開催する。

試作品づくりと試食懇談会の様子



写真 3-18 試作品の調理

上：佐俣氏と学生サポーターの打合せ、下：調理作業
(2025年2月筆者撮影)



写真 3-17 試作品（全国食肉学校 佐俣宏紀氏作）

上：鶏 DANGO 下：試作品 3 点セット



写真 3-21 試作品の試食および専門家と学生の意見交換

(2025年2月筆者撮影)

2. 地鶏普及振興事業について

- ・ 日本中央競馬会（JRA）事業として、「地鶏普及振興事業」を令和7～9年度の3か年実施する。
(元～3年度：地鶏普及推進事業、4～6地鶏振興推進事業)
- ・ 事業費は、年間約3千万円余
(補助率80%、補助残20%自己負担)
- ・ 本事業では、学識経験者や地鶏関係者等からなる地鶏普及振興委員会を組織し、当協会が委員の意見等を踏まえつつ、計画的かつ効率的に事業を実施する。
- ・ 事業の柱は2本：
① 地鶏の情報提供事業
② 地鶏の販路拡大事業

1. 地鶏の情報提供事業

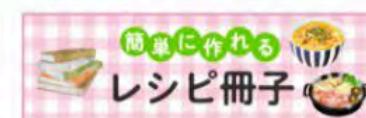
- ① 地鶏専用HP「地鶏ミュージアム」を活用し、
 - ・地鶏のアンケート調査を実施し、
 - ・回答者の中から抽選で地鶏一羽セットをプレゼント
- ② 地鶏セミナーの開催

家畜改良センターの「鶏改良推進中央協議会」と連携し、養鶏関係者向けの「地鶏セミナー」を開催。（令和7年度は9月18日に同センター岡崎牧場と連携し実施予定。）
- ③ 地鶏の味の「見える化」推進（事業）の結果報告をもとに消費者訴求版作成
- ④ オンライン配信事業
 - ・地鶏講習会の開講
 - ・地鶏料理教室の開講

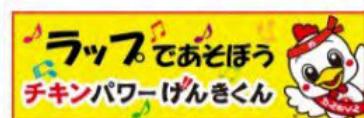


もっとチキンが好きになる チキンの里

Welcome to Chicken village



簡単に作れる
レシピ冊子



ラップであそぼう
チキンパワー!けんきくん



美味しい日本の地鶏
地鶏の動画が視聴できます。



農林水産省 HP

厚生労働省 HP

消費者庁 HP

新着情報

新着一覧はこちら >



協会情報

新型コロナ
ウイルス感染症

鳥インフル
エンザ

報告書

統計

理事会・
各部会

ふるさと便り

参考：地鶏振興推進事業（JRA事業：R4～6年度）のうち、

地鶏の味の「見える化」推進（事業）とは

- ・ 地鶏の消費拡大には、消費者に対し鶏種ごとの特性を踏まえたおいしい食べ方につながる、エビデンスに基づく客観的な情報の提供が必要。
- ・ このため、（これまでの地鶏特性解明調査結果等を踏まえつつ）
 - ① 統一的な指標や分析方法を検討し、
 - ② 多数の分析データを収集し、
 - ③ これら結果を基に、地鶏の味の「見える化」を目指し、消費者へのわかり易い情報の提供（表示）方法を検討・試行する。

(注) 「味」としているが、鶏肉の場合、消費者への訴求点として「機能性成分」も注目されていることから、イミダやオメガ3の含有量も表示項目として検討

参考2：「見える化」推進事業の具体

- (ポイント) ① 「見える化」指標や測定方法等は有識者からなる検討委員会において検討・決定
- ② 検討委員会の決定を踏まえ、(独)家畜改良センターで一元的に分析を実施

事業実施期間である3年間（令和4年度から6年度まで）で、地鶏12鶏種各10検体

検体とブロイラー30検体の計150検体を入手した。

供試鶏は以下の通りで、理化学分析と官能評価について(独)家畜改良センターに委託して実施した。

令和4年度分析分：

比内地鶏、名古屋コーチン、長州黒かしわ（理化学分析のみ）、はかた地どり

令和5年度分析分：

奥久慈しゃも、上州地鶏（理化学分析のみ）、土佐はちきん地鶏、天草大王

令和6年度分析分：

青森シャモロック、みやざき地頭鶏、黒さつま鶏、さつま若しゃも（理化学分析のみ）

なお、予算および委託先の分析可能業務量を勘案し、各年度の4鶏種の地鶏のうち、3鶏種は理化学分析と官能評価の両方を、1鶏種は理化学分析のみの実施とした。

参考3 「見える化」推進事業検討委員会メンバー（当時）

・学識経験者

坂田 亮一 麻布大学名誉教授（日本食肉科学会理事長）

藤村 忍 新潟大学准教授

佐々木啓介 農研機構 畜産研究部門 食肉品質グループ長

・県試験場関係者

力丸宗弘 秋田県畜産試験場（比内地鶏）

宮川博充 愛知県農業総合試験場畜産研究部（名古屋コーチン）

福原絵里子 福岡県農林総合試験場畜産部（はかた地どり）

村田翔平 山口県農林総合技術センター（長州黒かしわ）

・消費流通関係者

磯田 聖規 株式会社鳥新 代表取締役社長

・分析委託先の家畜改良センター関係者は、同センター企画調整部改良技術課の松本課長、本間係長、所係員の諸氏。

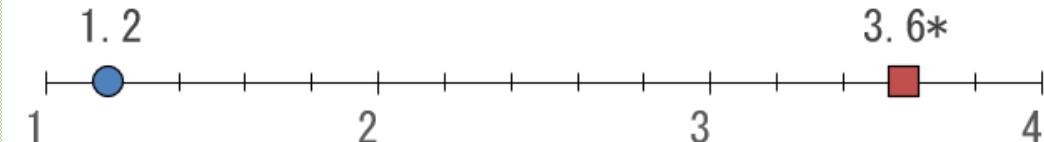
指標化4項目のレーダーチャートと数直線図

指標化4項目のレーダーチャート、数直線上比較および2次元チャート図について

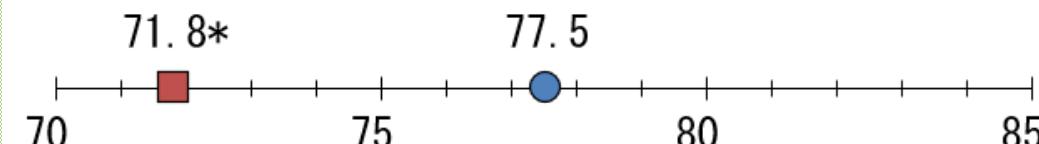
地鶏A



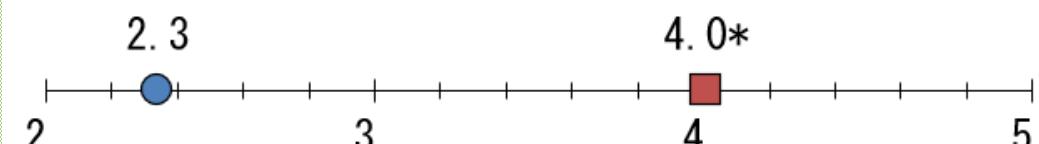
せん断力価 (kgf)



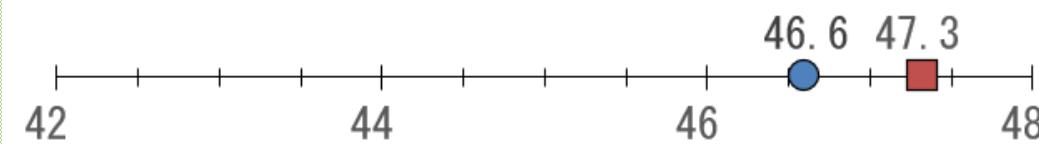
保水力 (100-加熱損失率 (%))



イノシン酸 (umol/g)



オレイン酸 (%)

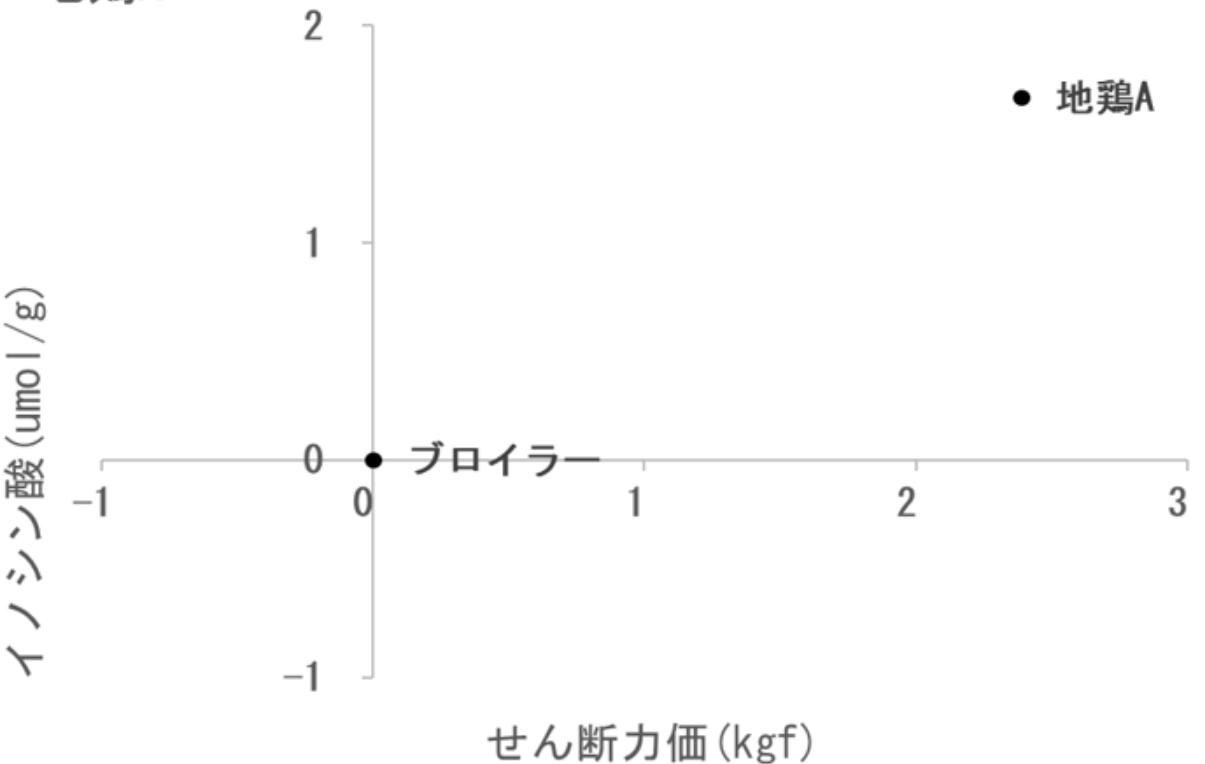


2次元チャート図

(参考：プロイラーを基準とした各地鶏の2次元チャート図)

地鶏A

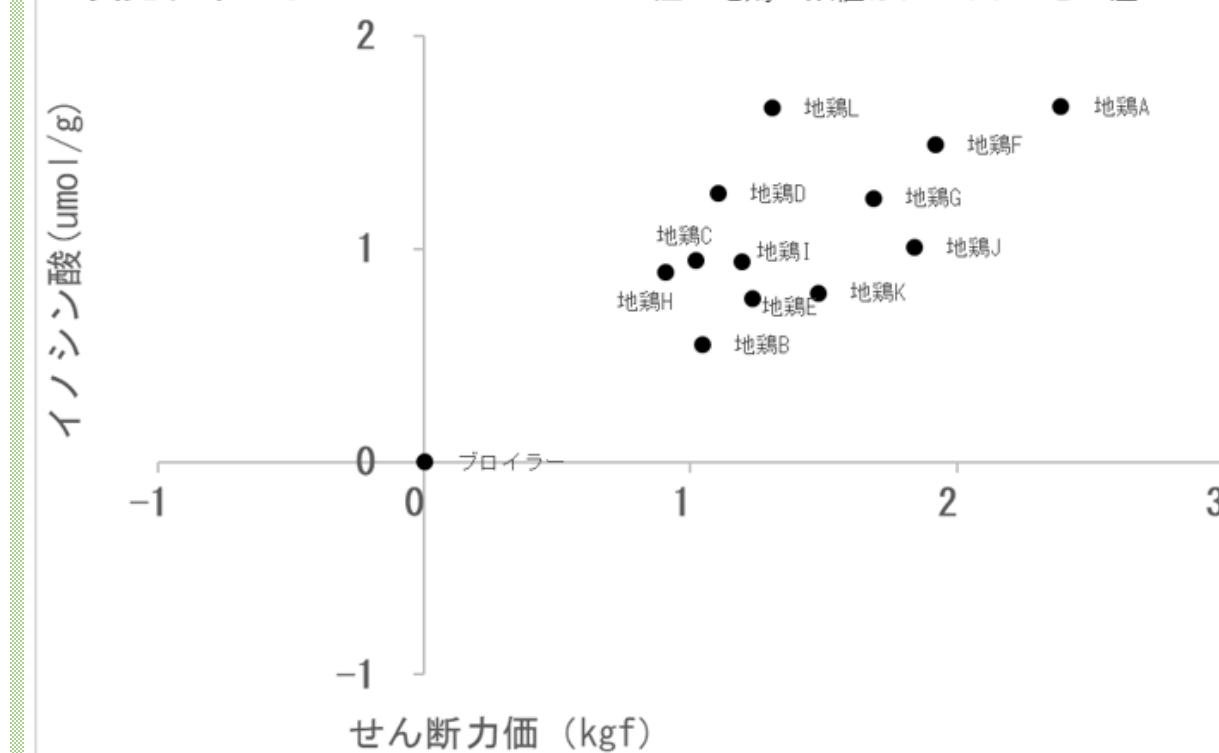
注：地鶏の数値はプロイラーとの差



(参考：プロイラーを基準とした全地鶏の2次元チャート図)

2次元チャート

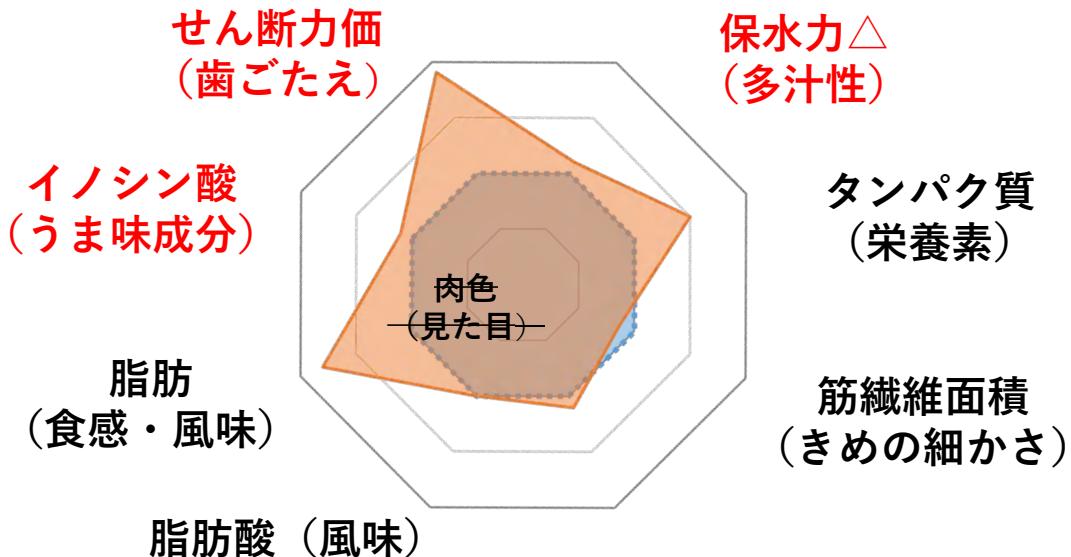
注：地鶏の数値はプロイラーとの差



地鶏の食味の「見える化」に関するパンフ・リーフレットへの活用のイメージ

地鶏の味を見てみよう！ シリーズ1:○○地鶏

味のレーダーチャート (イメージ)



(参考) 機能性成分の水準

- ・イミダゾールジペプチド : ★★★
- ・オメガ3脂肪酸 : ★★☆

※中央 (青枠点線部) はブロイラーの
レーダーチャート

○○地鶏あれこれ

- ・○○地鶏は、・・・ (ルーツ、造成の経緯等)
- ・飼育日数、鶏の特徴等
- ・味は歯ごたえがあり、○△×○△×
- ・どのような料理にもありますが、特におススメは○△×○△×
- ・疲労回復効果やアンチエイジング効果がある機能性成分イミダゾールジペプチドが特に豊富です・・・
- ・その他・・・



2. 地鶏の販路拡大事業

① インバウンド需要の創出

- ・ 在日、海外の外国人やその富裕層を読者に抱えるメディアを活用し情報提供を図る。
- ・ ターゲット国に影響力のあるKOL（有力インフルエンサー）を起用したSNSプロモーション
- ・ 海外で広く読まれているメディア・アプリによる情報発信

② 人気店舗とのコラボとイベント支援

- ・ 人気店舗と地鶏メニューを共同開発し、販促資材や食材を提供
- ・ フードフェス出店の支援と協会ブースの設置

③ 消費者向け全国イベントの開催

- ・ 従来は、ロハスフェスタ（東京、光が丘公園）に出展し、食鳥協会ブースで地鶏に関する情報提供（セミナー、クイズ、購買者・試食アンケート等を通じて消費者意識の調査、地鶏への理解醸成を図る。）
- ・ 今回は、事業3年目の令和9年度に、地鶏だけの飲食物販の出展にチャレンジする。

④ 地域イベントの開催

- ・ 各県の地鶏関係団体等が実施する地域における地鶏の普及・販路拡大のためのイベントの共催や支援

メディア掲載

TokyoWeekender

▼WEB記事



Jidori Chicken: Japan's Most Exceptional Poultry

Japan is renowned for its legendary, meticulously raised meat: wagyu beef, kurobuta pork, and toro tuna. But there's one bird you might not have heard of: jidori chicken. This specialty dish is becoming increasingly popular, especially in upscale restaurants like Hakata Jidori Fukuei Kumiai in Shibuya.

What exactly is "jidori chicken"? It's a specific cut of bird meat from free-range, Japanese chickens that are fed a diet of rice, vegetables, and insects. The meat is said to have a rich, dark color and a delicate, moist texture. It's often served with a variety of toppings, such as teriyaki sauce or a spicy miso glaze.

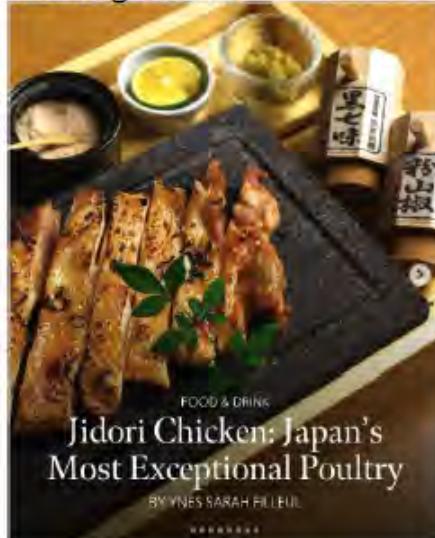
▼Instagramに寄せられているコメント



simplyk888 3日前
Isn't there another Hakata Jidori Fukuei Kumiai in Shibuya? Is it the same restaurant??

渋谷にも「博多地鶏 福栄組合」があると思うのですが、同じお店ですか??

▼Instagram投稿



tokyoweekender 3日前
Japan is celebrated for its meticulously raised meats — think wagyu beef and kurobuta pork. Few, however, know there's a poultry equivalent. Jidori chicken is raised free-range in small numbers, bred for exceptional flavor and accounts for just 1% of chickens in Japan.

We recently visited a jidori chicken specialty restaurant called Hakata Jidori Fukuei Kumiai in Shibuya. Head chef Ryoji Yamaguchi hopes to elevate chicken's place in Japan's dining culture. "When people want to celebrate, they go for sushi, steak or teppanyaki. Chicken isn't seen as luxurious — but jidori deserves to be."

1098件いいね! 3日前

amuneto 3日前

I understand this cuisine would not be cheap but I was wondering if you could give a price range? I cannot eat beef or pork and Im not a huge sashimi fan so having "elite chicken" is something I would love to experience! Lol I just need to budget for it 😊

この料理が安くはないのは理解していますが、だいたいの価格帯を教えていただけますか？
牛肉や豚肉は食べられず、お刺身もあまり好きではないので、「高級な鶏肉」を体験できるのはとても嬉しいです！笑 ただ予算を立てたいので😊

Media

TokyoWeekender (英語圏向け)

施策内容：WEB記事1本、Instagram 写真1枚

Post

●掲載リンク：

WEB記事

<https://www.tokyoweekender.com/tw-collaboration-hakata-jidori-chicken-japans-most-exceptional-poultry/>

Instagram

https://www.instagram.com/p/DN7gblwEanNIN2dpYnY2a2J4&img_index=8

●掲載日時：2025年8月29日

●Instagram：いいね数 1098件

メディア掲載

TRIPLE

▼記事



로컬만 아는 진짜 별미는? 현지인 따라 도쿄 미식 로드

스시, 우동, 라멘의 본고장이자 전 세계 미식가들의 성지로 불리는 일본! 우리에게 친숙한 대표 음식들 외에도 현지
인들이 일상에서 즐기는 별미들이 있다. 그중에서도 특히 주목할 만한 것이 바로 닭요리다.

일본 현지인들이 즐겨 찾는 닭요리는 무엇이 특별할까? 도쿄에서 놓치면 안 될 닭요리들과 꼭 가봐야 할 추천 맛집
까지 알아보자.

Media

TRIPLE (韓国向け)

施策内容：APP内記事 1本

Post

- 掲載リンク：
記事

<https://triple-staging.titicaca-corp.com/article/17c-1f5c-47ed-91ef-44ec018f64f6>

- 掲載日時：2025年8月21日

▼Instagram投稿



_hitomi.life フォローする
AKASAKI・夏美

_hitomi.life 編集済み 1週間前
不吃牛的人不用再煩惱！東京這兩間餐廳推薦給你

關於日本地雞：
- 非常稀少珍貴、全日本雞肉市場占不到1%！
- 脂肪較少且富含對抗疲勞的好成分！
(像是肌肽)
- 在地飼養支持永續，口感彈牙且風味濃厚、根據地區品種不同有各自適合的料理！

關於影片中提及的餐廳

◎ 鶏三和 ヤエチカ店 (東京車站八重洲地下街B1) @sanwagram1900
⇒大推名古屋文庫雞親子丼跟厚切玉子燒定食！

いいね！ 1115件
8月19日

コメントを追加...

tsaitsai_wa 1週間前
好愛水炊 🥺🥺🥺

「いいね！」1件 選択

水炊き大好き

tonyliu_meow 1週間前
不要再報了我的私藏名店要排隊了...

もうとっておきのお店を紹介しないでよ、
私のリストに行列ができちゃうから…

インフルエンサー

ひとみhitomi ☀ (台湾向け)

施策内容：Instagram投稿 1回

Post

●掲載リンク：

Instagram

https://www.instagram.com/reel/DNiTm?utm_source=ig_web_copy_link

●掲載日時：2025年8月19日

●Instagram：

再生回数 4.6万回 いいね数 1,115件

コメント 13件



予約の取れない人気店が夢コラボ！

鎌輝 × むかん

期間限定 | 9/2 - 9/14

(9/8のみ店休)



醤油：天草大王&牡蠣



塩：天草大王&雲丹

熊本地鶏「天草大王」を贅沢に使用した
スペシャルコラボラーメンが登場！

各 ¥2,000 (税別)

場所 | 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー B2F T-MARKET内 「スズノネ」

営業時間 | 11:00~21:00 通し営業 月曜日定休日

営業時間・定休日は変更となる場合がございますので、ご来店前に店舗にご確認ください



Since 2011
Japan ramen
Mukan

3. 「鶏肉生産におけるカンピロ低減対策推進」について

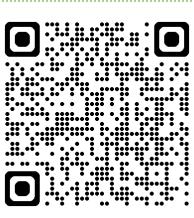
- ・ カンピロバクターは、人に病原性を持つが、家畜伝染病ではなく常在菌であることから、その低減対策については長年模索しているところ、細菌性食中毒の筆頭に上がっていることもあり、従来とは違う切り口からの対策を試みる必要がある、という問題意識が醸成されている。
- ・ 地全協補助事業として、標記と同名の補助事業を単年度事業（令和6年度）として実施した。事業費は約4千万円。
- ・ 本事業では、①国内の取組事例調査、②海外における取組事例調査を実施。
①については、アンケート調査で選定した生産者に対し、更に詳細なヒアリングを行い、飼養衛生管理の優良事例として取りまとめた。
②については、コンサルタントを活用し、米国とデンマークにおける衛生管理とその取組事情を報告書として取りまとめた。

肉用鶏農場の衛生管理に関する事例集

肉用鶏農場の 衛生管理に 関する 事例集



発行：ゆうと
一般社団法人 日本農業協会



▲事例集の
アクセスはこちちらから

目 次

1.はじめに.....	3
2.衛生対策	
空舍期間中の衛生対策に関する取組について	7
(1) 鶏舎の除糞作業について	7
(2) 鶏舎の水洗作業について	11
(3) 鶏舎の消毒作業について	18
コラム：マイクロ MIX について	26
コラム：発泡消毒について	27
コラム：ドロマイト石灰乳の塗布の方法について	29
(4) 鶏舎内設備の洗浄・消毒について	32
(5) 鶏舎及び農場の点検・補修について	34
(6) ネズミ、野生動物対策、害虫対策等について	36
(7) 微生物検査について	38
コラム：消毒効果の検証について	40
3.衛生管理	
飼養期間中の取組.....	45
(1) 作業者の衛生管理について	45
(2) 飲用水の管理について	50
(3) ネズミ、野生動物対策、害虫対策等について	53
(4) 敷料の管理について	54
(5) 飼料の管理について	56
(6) 中離出荷について	57



空舍期間中の衛生対策に関する取組について



(1) 鶏舎の除糞作業について

主なポイント

- ・鶏糞、敷料等の有機物については鶏舎の隅までしっかりと取り除く
- ・作業後は取り残した有機物がないか目視でよく確認する



事例1

A社では、スクレーバーや、プロアー、搭乗式清掃機など機械も活用して、鶏糞の除去を行っています。また、鶏舎壁付近や鶏舎の角など狭いところは機械による作業が難しいため、手作業により除糞を行う必要があります。作業の最後には、取り残しがないか目視による確認も行い、有機物の除去を徹底しています。段階でできる限り鶏糞汚れや埃を除去することで、水洗における洗い防にもなります。



写真：除糞作業（スクレーバー）



写真：除糞作業（搭乗式清掃機）

事例と共に各
社から提供
いただいた写真
等を掲載。

A社では、集めた鶏糞について、農場によって鶏糞ボイラーの燃料として使用するか、農場外の堆肥場へ鶏糞を運搬し堆肥化させています。除糞作業で集めた鶏糞は、トラックに集積してから運搬しますが、集積時に鶏糞が鶏舎外の地面に

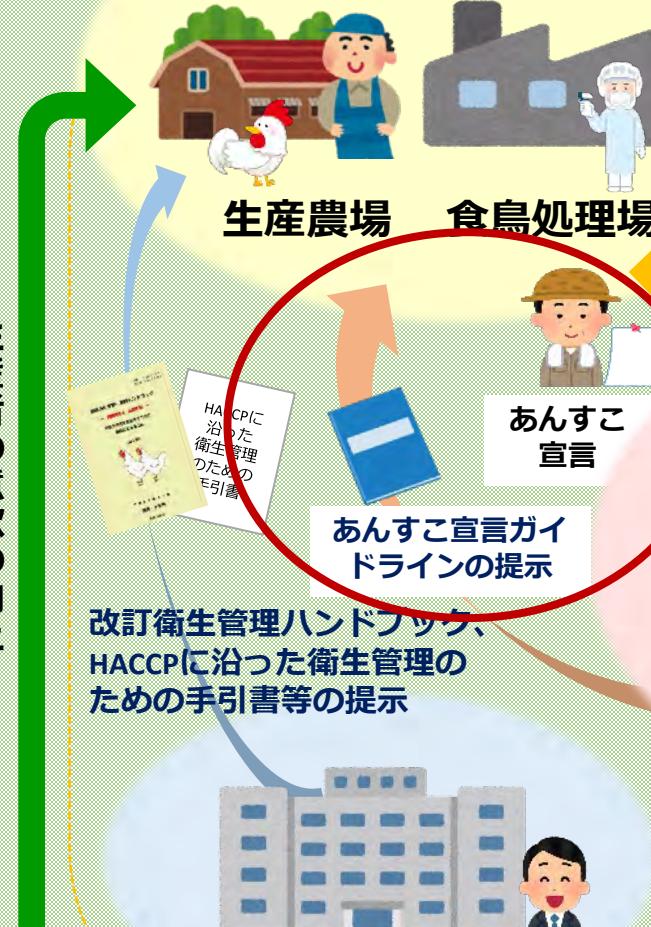
前ページの補助事業と同時期に行われた、農林水産省主催の「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会（全7回）」（R6.9～R7.7）

- この検討会において、カンピロバクター食中毒について、
①技術面の課題、②社会の意識の向上面の課題、③情報発信の面の課題の3つが整理され、それぞれに具体的な対策が議論された。
- 当協会は、②を担う運営主体として、生産農場や食鳥処理事業者による「自主取組宣言」ポータルサイトの運営事務局として、②を支援することとなった。

『国産チキンの安全・健やか宣言』プロジェクトの全体像

衛生管理の取組状況の可視化 衛生管理水準の向上

生産者の意欲の向上



【生産者等に期待されるメリット】

- ・従業員のモチベーションの向上
- ・衛生水準の向上に伴う生産性の向上
- ・自社の社会的評価の向上に伴う企業間取引の誘因
- ・消費者の信頼のさらなる確保

鶏肉の生産・加工段階の取組への関心の向上

応援

小売・外食事業者等



あんすこ宣言
応援中

消費者等の認知度・ 食の安全意識の向上

消費者団体



閲覧

SNSや動画サイト等を活用した発信、シンポジウムの開催

消費者



ポータルサイトへの掲載

運用主体

<日本食鳥協会>



優秀な取組の表彰



関係者の認識の共有による
社会全体の意識向上

『国産チキンの安全・健やか宣言』ポータルサイト



SAFE TABLE STATEMENT とは お問い合わせ



ABOUT STS

SAFE TABLE STATEMENT とは

-国産チキンの安全・健やか宣言-

美味しい国産チキンを全国のみなさんに安定してお届けするため
に、生産者がこっそりコツコツ行なっている衛生管理の取り組みを
知っていただく活動です。

SAFE TABLE STATEMENT とは

SAFE TABLE STATEMENT のイイネ！数

904 個



SAFE TABLE STATEMENT
にイイネ！



▲アクセスはこちらから

<https://safe-table-statement.jp/>

消費者への意識啓発



鶏肉は中心まで75℃以上1分以上



安全にじっくり火を通し、美味しく調理を

農林水産省
安全調理情報サイト

協会独自で取り組むもの

4. 「国産チキンまつり」実施事業について

- ・ 毎年10月29日を「国産とり肉の日」として、この日を中心に、全国統一イベント「国産チキンまつり」を開催する。日本食鳥協会（本部）と各地域支部、全国鶏肉消費促進協議会や全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会との連携、過去には農林水産省の後援をいただき、実施してきた。
- ・ 令和6年度は、全国の会員小売店舗等において、「揚げておいしい若どりまつり」を開催した。また群馬県でのイベント（8月24日）皮切りに、佐賀県でのイベント（翌2月2日）まで、全国の支部、19都府県において、約半年間で40のイベントがリレー開催された。
- ・ 東京都における関東支部の催しとしては、東海大学の「建学祭」とのコラボが注目された（11月）。

クイズに答えて地鶏肉を当てよう!!

2024 JAPAN CHICKEN FESTIVAL

国産チキンまつり

10月29日は国産とり肉の日

プレゼント クイズ ○○に当てはまる、ひらがな2文字をお答えください。
10月29日は、「国産○○肉の日」

【賞品】※写真は参考イメージです。店頭に陳列。地鶏肉の賞品はございません。

丹波黒どり	丹波黒どりセット (5,000円相当)
媛っこ地鶏	媛っこ地鶏セット (5,000円相当)

【応募方法】
モバイル・PCから応募できます。
<https://www.j-chicken.jp>

【応募期間】
2024年10月15日～11月15日

【当選特典】
※11月15日23時59分まで当選が完了で終了。
賞品の券面をもって両吉に代えさせていただきます。

【主催】一般社団法人 日本食農協会 **【後援】**全国肉内消費促進協議会



販促資材その1

2024国産チキンまつり用看板及素材

1. げんきくんバリエーションシール



A6 サイズ

2. 国産チキンまつりポスター



※ B3サイズポスター

今年はポスター絵柄変更します。

3. 国産チキンで日本を健康に！チラシ

↓レバー料理チラシは両面印刷



↓正肉料理チラシは片面印刷



(注) 3のチラシは2種セットの希望数を発送

A6 サイズ

4. げんきくんサンバイザー



販促資材その2

5-1. 地鶏って? リーフレット



5-2. 銘柄鶏って? リーフレット



(注) 5のリーフレットは2種セットの希望数を発送

6. げんきくんシール

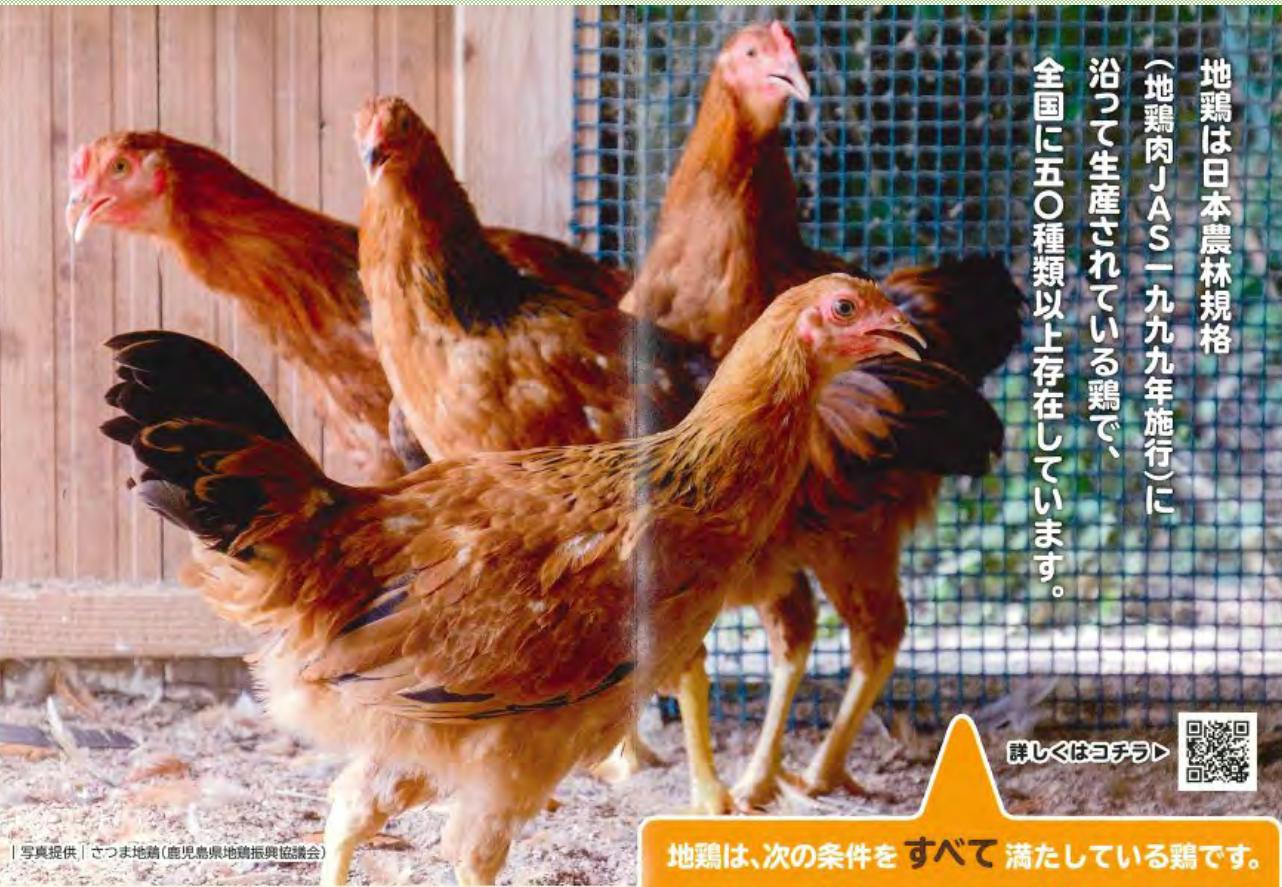


7. クリアファイル



※1シート20枚 (シール1枚のサイズ直徑2.8cm)

A6 サイズ



| 写真提供 | さつま地鶏(鹿児島県地鶏振興協議会)

ちなみには…
銘柄鶏ってどんな鶏?



銘柄鶏には、地鶏のような法令による規格等の定めはありません。

銘柄鶏は、鶏種・飼料・飼育期間・飼育法などに工夫を加え、固有の名前をつけて出荷されている鶏です。全国に100種類以上存在しています。

ちなみには…
若どりってどんな鶏?



アメリカ発祥で成長が早く肉づきが良い肉専用鶏のことを、「ブロイラー」と総称しています。日本には1960年ごろに導入されました。

飼育期間が約50日と短いことから、「ブロイラー」は日本では一般に「若どり」と称されています。

地鶏は、次の条件をすべて満たしている鶏です。

長い飼育期間

地鶏は、発育が遅いものの味が良いと言われています。**75日以上**飼育し、若どりよりも工サをたくさん与えてじっくり育てています。

快適な飼育環境

地鶏は、飼育期間28日以降はさらに**ストレスの少ない環境**(1坪当たり10羽以下の平飼い)でのびのびと育てられていることもあります。肉に適度な歯ごたえがあると言われています。

在来種の血統

地鶏は明治時代までに導入され定着した**在来種**の血が**50%以上**含まれていることもあります。昔ながらの鶏本来の旨味があると言われています。

どんなん鶏? って



| 写真提供 | さつま地鶏(鹿児島県地鶏振興協議会)

国産チキンで

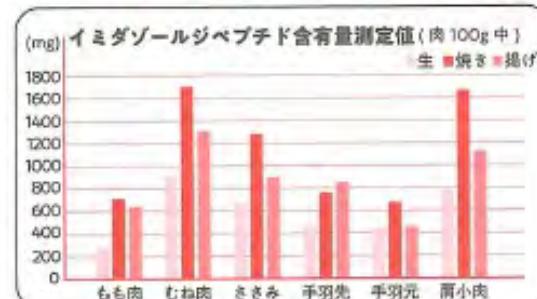
日本を健康に！

国産チキンを
たくさん食べよう！

げんきくん

今注目の「元気の源」
イミダゾールジペプチドは、国産チキンの
どの部位にも豊富に含まれています。

特に国産チキンのムネ肉 100g で毎日の必要量 (200mg) を摂取！
熱に強く焼き料理がオススメ！ささみや肩小肉にも多く含まれています！



監修：九州大学大学院 教授 片倉喜範

イミダゾールジペプチド…
疲労や老化の元凶である活性酸素の
発生を抑えると言われています！

焼きの場合、
手羽元と比較して…

ムネ肉は約 3 倍！
ささみは約 2 倍！
肩小肉は約 3 倍！

ムネ肉以外の部位も高水準を保持

こんな効果が期待できる！

最近の研究で新発見
記憶機能改善効果

老化やガンの予防
抗酸化作用

疲れにくくなる
抗疲労作用



一般社団法人 日本食鳥協会

国産チキンで日本を元気に！

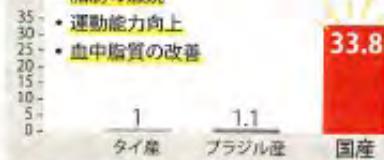
国産チキンで日本を健康に!



機能性成分

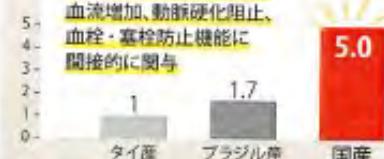
脂肪酸アシルカルニチン

- ・脂肪からのエネルギー产生に関与する物質
- ・脂肪の燃焼
- ・運動能力向上
- ・血中脂質の改善



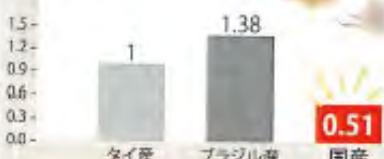
ホモ-L-アルギニン

- ・血管等の内皮機能の改善に寄与している物質
- ・一酸化窒素が有する脳内血流増加、動脈硬化阻止、血栓・塞栓防止機能に間接的に関与



アルデヒド総量

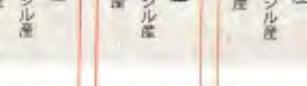
- ・数値が低いほど、酸化臭が弱い



官能試験

国産の方が
甘味 うま味 こく
が強い

国産の方が
鶏肉らしい香り
が強い
(酸化臭)が弱い



*統計学的有意差がある($p<0.05$)

〈成分分析・試験機関〉一般社団法人食肉科学技術研究所



一般社団法人 日本食鳥協会



一般社団法人日本食鳥協会
<https://www.j-chicken.jp/>



プロ直伝! でき上がるまで1分20秒!?

おいしくて簡単な 親子で作る親子丼!



大人も子どもも大好きな親子丼。

お肉はぶりぶり、卵はとろふわに作りたいところですが、火が入りすぎてしまったり、1人分ずつ作るのは難しかったりで、なかなかいつもおいしく作るのは難しいですね。

そこで、今回、親子丼を作って40年、「鶏焼き辰の字」店主の磯野辰成さんに、「家庭でも簡単においしく！親子丼の作り方」を教えて頂きました！

東海大学品川建学祭（関東支部＋本部）



5. 国産鶏肉市場活性化対策事業について

- ・ 「あんしんも、おいしさも。国産チキン」をコンセプトに、「国産チキンシンボルマーク」と「新キャラクター」の活用により、国産鶏肉の消費拡大に向けて普及啓発する。
- ・ 本事業の具体的な取り組みについては、国産鶏肉市場活性化対策事業実行委員会の場で検討される。
- ・ 通常は、この実行委員会の場で、早急に着手すべき課題や中長期的に取り組むべき課題等が整理され、市場活性化に向けた各種の調査事業や消費拡大に向けたイベント等の実施が決定される。
- ・ 令和7年度からの長期的な取り組みとしては、鶏モモ肉の活用を踏まえ「とりすき焼き」の普及が最重要課題である。



国産チキン
あんしんも、おいしさも。

(一社) 日本食鳥協会独自企画

企画書 (2025.5.12)

令和7年
「夏だ！鶏だ！国産チキンで
元気チャージ」キャンペーン



一般社団法人 日本食鳥協会

企画概要（基本）

- タイトル：「夏だ！鶏だ！国産チキンで元気チャージ」キャンペーン
- 期間：2025年6月2日(月)～2025年8月31日(日)
- 目的：国産鶏肉の消費拡大、国産チキンシンボルマークの普及浸透を図る
- 実施内容：
 - (1) キャンペーン形態・・・オープンキャンペーン（鶏肉を購入しなくても誰でも応募可）
 - (2) 応募形態・・・・・・・WEBのみ（ハガキ・その他紙による応募受付は行いません）
 - (3) 抽選方法・・・・・・・クイズに答えて正解者の中から抽選で賞品をプレゼント
 - (4) 賞品・・・・・・・【銘柄鶏1羽セット（鶏すきのたれつき）+副賞】
200名様

副賞：日本食研(株)家庭用小売商品セット ※10月上旬から中旬頃発送予定

販促資料

夏だ！鶏だ！ 国産チキンで元気チャージ！

クイズに答えて200名様に当たる！

銘柄鶏1羽セット
(鶏すきのたれつき)

【副賞】日本食研家庭用小売商品セット
＼お肉売場でご購入いただけます／

応募期間
2025年6月2日～8月31日まで
※8月31日23時59分受付完了分まで有効

当選発表
賞品の発送をもって
発表に代えさせていただきます。

応募方法
モバイル・PCから応募できます。
<https://www.j-chicken.jp/campaign/quiz2025/>
※インターネット接続料及び通信料はお客様のご負担となります。

チキンパワーげんきくん
QRコードから
応募サイトにアクセス
できます。

一般社団法人 日本食鳥協会
食鳥協会 検索 <https://www.j-chicken.jp/>

チキンパワーげんきくん
りかわ世界記念リサイクルアート
チキンパワーげんきくん

■オンパックシール

**夏だ！鶏だ！
国産チキンで元気チャージ！**
キャンペーン

銘柄鶏1羽セットが当たる！
【副賞】日本食研家庭用小売商品セット

QRから→

QRコード

●応募締切：2025年8月31日
一般社団法人 日本食鳥協会 <https://www.j-chicken.jp/>

**夏だ！
鶏だ！**

国産チキンで元気チャージ

阿波
鶏

**国産チキン消費拡大
キャンペーン**

キャンペーン情報はこちらから

QRコード



販促資材（WEB活用）

■ホームページ

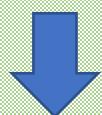
○キャンペーン専用バナーの設置



- ・協会HP（期間中TOPページに掲載します。）
- ・会員HP（下記①or②のご協力をお願いします。）
 - ①キャンペーン専用バナーの設定（掲載）をお願いします。
※後日かかった費用をお支払いします。
 - ②新着情報等の「お知らせ」にキャンペーン専用ページへのリンク設定をお願いします。

<掲載例>

2025/05/15 「夏だ！鶏だ！ 国産チキンで元気チャージ」 キャンペーン6月2日より開催



キャンペーン専用ページURL

<https://www.j-chicken.jp/campaign/quiz2025/>

The screenshot shows the Japan Poultry Association's homepage. At the top, there is a navigation bar with links to '会員登録', '会員登録', '食鳥業界の方へ', '入会申込書', 'おすすめレシピ', '国産の魅力', '地図・統計', and 'YouTubeチャンネル'. Below the navigation bar is a colorful illustration of a chicken village with houses labeled 'オースメレシピ' and '国産鶏ホーリー'. A blue arrow points from the campaign banner on the left to the 'おすすめレシピ' section on the right. The main content area features a large image of a white hen and a small chick, with a news feed below it. The news feed lists several items, each with a date and a brief description. A red arrow points from the campaign URL at the bottom left to the first item in the news feed.

日付	内容
2024/01/24	農林水産省における「農林水産省におけるアニマルウェルフェア対応状況調査報告書」掲載のお知らせ
2023/12/11	国産チキンまつり2023地図内プレゼント抽選会実施しました。
2023/10/31	10/27 令和5年度「国産とり肉の日」感謝状贈呈式が開催されました。 ・式典開催ごちらから ・感謝状贈呈式開催はご当地から
2023/09/28	国産チキンまつり2023の開催サイトをご覧しました。
2023/07/25	「国産鶏肉、熟レバーの効能」についての熟レバーのデータを差替えました。ダウンロードはご当地から
2023/06/21	第6.1回定期会が開催されました。

概算予算

■総額 372万円（活性化と協会で負担）前年実績：353万円

1. 賞 品：予算 106万円

- 銘柄鶏1羽セット 5千円
- 鶏すきのたれ 3百円
- 【副賞】日本食研株家庭用小売商品セット
(協賛品)
- 当選数 200名



2. 販促資材：予算 130万円

- チラシ（持ち帰り用A6サイズ）15万枚
- オンパックシール 66万枚
標準・・・量販店・小売店配布
独自・・・各社で作成（後日費用精算）
- げんきくんバリエーションシール



3. キャンペーン特設ページ・バナー：予算 90万円

- 協会・本部：30万円
- 会員HP費用：2万円×30社=60万円



4. 外部プレスリリース他：予算 36万円

- 6万円×6回（予定）

5. その他（予備費）：10万円

10月8日は鶏すきの日イベント

一般社団法人 日本食鳥協会御中



国産鶏肉消費促進プロモーション企画ご提案書

10月8日は「鶏すきの日」

鶏すきを囲んで、心も体もあたたまる日



①PR活動

「10月8日の鶏すきやきの日」メディア発表

PR活動の一環として、メディア関係者を対象に試食会を実施し、
鶏すきやきの魅力を直接体験いただきます。
本試食会を通じて、今後のメディア露出や記事掲載につなげ、
消費者への認知拡大を図ります。

会場：炭火焼 MARU 中目黒

日程：10月8日（水）14：30～15：30予定





ご清聴ありがとうございました。